

## Stout owsiany sweet

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **31.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (36.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (3%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (13.6%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (7.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	0.25 g	Fermentacja burzliwa	2 dni